



JERNEJ KITCHEN

BUČNI NJOKI

Bučni njoki, bogati, malo bolj konkretni in seveda, manj škrobasti. No, to se za jesen tudi spodobi, kajne?

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	60	MINUT
KUHANJE:	5	MINUT

BUČNI NJOKI

1 kg muškata buče, narezane na kocke 1x1 cm (za 450g pireja, ki ga potrebujemo)

1 žlica olivnega olja

260 g gladke bele moke, tip 500, plus za posip

50 g koruznega škroba

1 rumenjaki

50 g parmezana, sveže naribanega

TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač

papir za peko

palični mešalnik ali blender

večja skleda

kuhalnica

lonc

BUČO SPEČEMO

Muškatno bučo olupimo, odstranimo semena in narežemo na kocke približno 1 cm x 1 cm. Stresemo v večji pekač, obložen s papirjem za peko. Solimo, popramo in pokapljamo z olivnim oljem. Pečemo 60 minut pri 180 °C.

BUČO OHLADIMO NA SOBNO TEMPERATURO

Pekač z bučo vzamemo iz peči. Počakamo, da se buča ohladi na sobno temperaturo, približno 15 minut.

PRIPRAVIMO BUČNI PIRE

Pečeno in ohlajeno bučo damo v skledo in spasiramo s paličnim mešalnikom. Mešamo tako dolgo, da dobimo gladek, sijoč bučni pire. Uporabimo lahko tudi blender. Za ta recept potrebujemo 450g pireja.

PRIPRAVIMO ZMES ZA NJOKE

V večjo skledo (ali na čisto delovno površino) stresemo moko in koruzni škrob. Na sredini naredimo jamico, v katero damo gladek bučni pire. Dodamo šče soli, rumenjaki in sveže nariban parmezan. S kuhlino vse dobro premešamo, da nastane homogena, gladka zmes, ki se dobro prime skupaj. Nato še z rokami zagnetemo v gladko zmes.

NASVET

[V kolikor se nam zdi masa vlažna in neobvladljiva, lahko po potrebi v malih količinah dodamo moko.](#)

VALJANJE, RAZREZ IN KUHANJE (TEHNIKA 1)

Za valjanje in razrez sta možni dve tehniki. Tehnika 1 je takšna, da testo sploščimo na pravokotnik debeline približno 1 cm. Čisto delovno površino dobro pomokamo, nanjo položimo testo in razrežemo na 10 večjih trakov, širine približno 2 cm. Vsak

trak z rokami razvaljamo v daljši svaljek, tega pa razrežemo na poljubno velike bučne njoke. Njoke skuhamo. Na zmeren ogenj postavimo soljeno vodo. Počakamo, da voda zavre, nato v vodo previdno potopimo bučne njoke. Kuhamo, dokler ne njoki ne priplavajo na površje, približno 5 minut.

VALJANJE, RAZREZ IN KUHANJE (TEHNIKA 2)

Druga izbira za valjanje in razrez ali tehnika 2 pa je takšna: Dresirno vrečko napolnimo s testom za njoke. Tesno jo zgoraj zapremo, spodnji, ožji del vrečke pa odrežemo, tako da nastane 2 cm odprtina. Čez lonec z vrelo soljeno vodo napnemo vrvico (kot prikazano na fotografiji). Iz dresirne vrečke stisnemo poljubno velik njok, ki ga odrežemo ob vrvici, tako da pase v vrelo soljeno vodo. Bučne njoke kuhamo približno 5 minut, oziroma dokler ne priplavajo na površino. Odcedimo.

POSTREŽEMO ALI SHRANIMO

Kuhane bučne njoke postrežemo ali pa še neskuhane shranimo v zamrzovalne vrečke in zamrznemo do enega meseca. Zamrznjene njoke kuhamo 10 minut, oziroma tako dolgo, dokler ne priplavajo na površje. Dober tek.